



TWOJE WESELE
w Restauracji hotelu Mercure Cieszyn

MERCURE

HOTEL

CIESZYN

TWOJE WESELE w Cieszynie

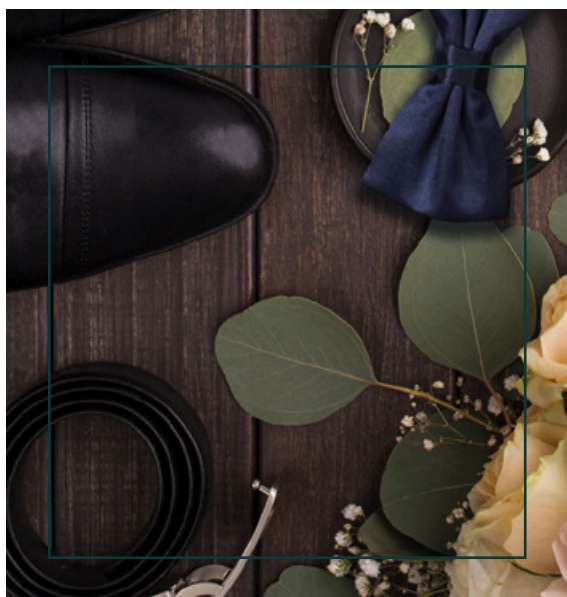
Dziękujemy za zainteresowanie naszą ofertą weselną w hotelu Mercure Cieszyn.

W naszym obiekcie dysponujemy 78 pokojami, przestronną salą bankietową oraz dużym ogrodem, w którym udostępniamy miejsce na organizację ślubu w plenerze.

W ramach pakietu weselnego zapewniamy:

- wynajem sali bankietowej do 130 osób
- eleganckie nakrycie stołów (okrągłe lub prostokątne)
- pokrowce na krzesła i serwetki
- powitanie Młodej Pary chlebem i solą
- toast winem musującym
- owoce i ciasta
- bogate menu
- dzieci do lat 12 – 50% ceny, dzieci do lat 3 – bezpłatnie
- apartament dla Nowożeńców
- preferencyjne ceny pokoi dla gości weselnych
- przedłużone śniadanie do godziny 11:30 dla gości weselnych
- bezpłatny parking

Możliwość wynajęcia namiotu weselnego.



PREZENT
dla Młodej Pary

VOUCHER
na kolację w rocznicę ślubu

MENU I

329 PLN od osoby

ZUPA

(1 do wyboru serwowana lub podana w wazie)

Tradycyjny rosół wołowy
z domowym makaronem
Krem z pomidorów z mozzarellą
i emulsją bazyliową
Krem z białych warzyw aromatyzowany
gałką muszkatołową i ziołami

DANIE GŁÓWNE

(3 do wyboru podane na półmiskach)

Udziec z kurczaka ze szpinakiem i serem feta
Kotlet de volaille z masłem i pietruszką
Rolada wołowa z boczkiem i ogórkiem
kiszonym w sosie własnym
Sakiewka z polędwiczki wieprzowej
z pieczarkami

SURÓWKI

(3 do wyboru)

Surówka z czerwonej kapusty
Surówka z marchwi i pomarańczy
Surówka z selera z bakaliami i jogurtem
Surówka Coleslaw
Kapusta zasmażana okraszona boczkiem

DODATKI

(2 do wyboru)

Ziemniaki puree
Ziemniaki pieczone z rozmarynem
Kluski śląskie
Ryż curry
Frytki

DESERY

(1 do wyboru serwowany)

Panna cotta z musem malinowym
Sernik dekorowany
z owocami sezonowymi
Zapiekany mus czekoladowy
z wiśniami i świeżą miętą

BUFET PRZEKĄSEK

Wrap w 3 smakach:
z kurczakiem, tuńczykiem, łososiem
Deska wiejskich wędlin DeSilva Natural Farm
Mięsa pieczone tradycyjnie:
Schab ze śliwką, boczek pieczony,
pasztet beskidzki z sosem żurawinowym
Pasztet wegański
Galantyna wieprzowa i drobiowa
na marynowanej, czerwonej cebuli
Deska serów regionalnych
Tradycyjna ćwikła z chrzanem

SALAATKI

(2 do wyboru)

Sałatka z grillowanych warzyw
z makaronem penne
Sałatka z kurczaka, kukurydzy,
selera, ananasa i aromatycznych ziół
Tradycyjna sałatka jarzynowa
Sałatka grecka z serem feta
Sałatka ziemniaczana
z młotkowanym pieprzem
Sałatka meksykańska z ryżem

KOLACJA I

(1 do wyboru serwowana)

Grillowany schab podany
na duszonej kapuście z pieczonymi
na maśle ziemniakami i rozmarynem
Rolada z uda drobiowego podana
z kopytkami i buraczkami na ciepło
Polędwiczka wieprzowa
sous-vide na sosie z zielonego pieprzu
z pieczonymi warzywami

KOLACJA II

(1 do wyboru serwowana)

Barszcz czerwony z pasztecikiem
Bogracz wieprzowy
Żurek na maślanie ze smażoną
białą kiełbasą

NAPOJE - bez limitu

Kawa, herbata, soki,
woda mineralna, napoje gazowane

PREZENT DLA RODZICÓW

PODZIĘKUJ SWOIM RODZICOM

Do wyboru m. in. weekendowy pobyt
w pokoju 2-osobowym ze śniadaniem
lub kolacja w naszej Restauracji.

MENU II

359 PLN od osoby

ZUPA

(1 do wyboru serwowana lub podana w wazie)

Tradycyjny rosół wołowy
z domowym makaronem
Krem z pomidorów z mozzarellą
i emulsją bazyliową
Krem z białych warzyw aromatyzowany
gałką muszkatołową i ziołami

DANIE GŁÓWNE

(4 do wyboru podane na półmiskach)

Udziec z kurczaka ze szpinakiem i serem feta
Filet z indyka z farszem bakaliowo-dyniowym
Roladka z indyka z serem mozzarella
i suszonymi pomidorami
Kotlet de volaille z masłem i pietruszką
Kotlet schabowy
Rolada wołowa z boczkiem, cebulą
i ogórkiem kiszonym w sosie własnym
Sakiewka z polędwiczki wieprzowej
z pieczarkami

SURÓWKI

(3 do wyboru)

Kapusta czerwona aromatyzowana boczkiem
Surówka z czerwonej kapusty
Surówka z marchwi i pomarańczy
Surówka z pory i selera naciowego
Surówka z selera z bakaliami
Surówka Coleslaw
Kapusta zasmażana okraszona boczkiem

DODATKI

(3 do wyboru)

Ziemniaki puree
Ziemniaki pieczone z rozmarynem
Kluski śląskie
Ryż curry
Frytki
Frytki belgijskie

DESERY

(1 do wyboru serwowany)

Beza z kremem mascarpone
i owocami sezonowymi
Krem kataloński
Lody z owocami sezonowymi
Fondant czekoladowy z musem mango

NAPOJE - bez limitu

Kawa, herbata, soki,
woda mineralna, napoje gazowane

BUFET PRZEKĄSEK

Wrap w 3 smakach:
z kurczakiem, tuńczykiem, łososiem
Deska wiejskich wędlin DeSilva Natural Farm
Mięsa pieczone tradycyjnie:
Schab ze śliwką, boczek pieczony,
pasztet beskidzki z sosem żurawinowym
Paszтет wegański
Galantyna wieprzowa i drobiowa
na marynowanej, czerwonej cebuli
Deska serów regionalnych
Śledzie w 3 smakach
Tradycyjna ćwikła z chrzanem

SAŁATKI

(3 do wyboru)

Salatka z fenkułu i mango
z grillowanym boczkiem
Salata rzymska z serem feta, cytrusami,
granatem i pomidorkami koktajlowymi
Salatka z ananasem, kurczakiem
oraz miodowym dresingiem
Salatka Caprese ze świeżą bazylią
Salatka z pieczonych warzyw
Tradycyjna sałatka jarzynowa
Salatka grecka z serem feta
Salatka typu „gyros”
Salatka ziemniaczana
z młotkowanym pieprzem
Salatka ryżowa z tuńczykiem

KOLACJA I

(1 do wyboru serwowana)

Pierś z kurczaka z pieczonymi batatami
i sosem miodowym i nutą chilli
Udło z kaczki konfitowane w pomarańczy
Medaliony z indyka zapiekane mozzarellą
i pomidorami z nutą bazylii, ryżem curry
i miksem sałat

KOLACJA II

(1 do wyboru serwowana)

Żeberka z grzybami leśnymi
po staropolsku serwowane na kapuście
Filet z sandacza z grillowaną cytryną
podany na pęczaku z warzywami
Grillowany schab z pieczonymi warzywami
(bakłażan, cukinia, papryka)
i ziemniakami z sosem ziołowym

KOLACJA III

(1 do wyboru serwowana)

Barszcz czerwony z pasztecikiem
Bogracz wieprzowy
Żurek na maślanie ze smażoną
białą kiełbasą
Flaczki cielęce

MENU III

399 PLN od osoby

Opcja wyserwowana dla każdego z Gości

PRZYSTAWKA

(1 do wyboru)

Carpaccio z kaczki marynowane w ginie i młotkowanym pieprzu serwowane na miodowym sosie z rucolą i dziką borówką
Paszтет z gęsi na toście z konfiturą owocową
Kremowy camembert ze szkarłatnym sosem z granatu
Łosoś marynowany z tatarskim z warzyw i kaparami

ZUPA

(1 do wyboru)

Bulion z kaczki z kluseczkami drobiowymi
Krem z pomidorów z mozzarellą i emulsją bazyliową
Krem z pieczonego selera i gruszki z oliwą cytrynową

DANIE GŁÓWNE

(1 do wyboru)

Filet z indyka nadziewany szparagami podany z sosem z selera pleśniowego i zapiekanką ziemniaczaną
Filet z kurczaka kukurydzianego podany na szpinaku i puree ziemniaczanym
Pieczona wołowina z puree ziemniaczanym i sałatką z rukoli
Schab pieczony podany z kluseczkami z sosem pieczeniowym i modrą kapustą

DESER

(1 do wyboru)

Ciasto czekoladowe na konfiturze malinowej
Beza z kremem waniliowym, musem porzeczkowym i świeżymi owocami
Leśny mech z malinami, mascarpone i owocami granatu

BUFET PRZEKĄSEK

Wrap w 3 smakach:
z kurczakiem, tuńczykiem, łososiem
Deska wiejskich wędlin DeSilva Natural Farm
Mięsa pieczone tradycyjnie:
Schab ze śliwką, boczek pieczony, paszтет beskidzki z sosem żurawinowym
Paszтет wegański
Galantyna wieprzowa i drobiowa na marynowanej, czerwonej cebuli
Deska serów regionalnych
Śledzie w 3 smakach
Tradycyjna ćwikła z chrzanem

SALATKI

(3 do wyboru)

Sałátka z fenkułu i mango z grillowanym boczkiem
Sałátka rzymska z serem feta, cytrusami, granatem i pomidorkami koktajlowymi
Sałátka z ananase, kurczakiem oraz miodowym dresingiem
Sałátka Caprese ze świeżą bazylią
Sałátka z pieczonych warzyw
Tradycyjna sałátka jarzynowa
Sałátka grecka z serem feta
Sałátka typu „gyros”
Sałátka ziemniaczana z młotkowanym pieprzem
Sałátka ryżowa z tuńczykiem

KOLACJA I

(1 do wyboru)

Łosoś w sosie kaparowym na tagliatelle warzywnym
Policzki wołowe duszone w ciemnym winie i warzywach podane z kluseczkami gnocchi
Południczka wieprzowa z sosem z grzybów leśnych i gratin

KOLACJA II

(1 do wyboru)

Pierś z kaczki otulona szynką dojrzewającą z dyniowo-gruszkowym puree
Płonący udziec z ziemniakami, boczkiem, cebulą i kapustą dyniową

KOLACJA III

(1 do wyboru)

Ragout z wołowiny i borowików
Zupa węgierska na wieprzowinie z dodatkiem kolendry i limonki
Barszcz czerwony z pasztecikiem
Strogonow z drożdżowym knedlem
Zurek na maślanie ze smażoną białą kiełbasą

POZNAJ
NASZ HOTEL NA

www.hotelhalnycieszyn.pl

DODATKOWE

PROPOZYCJE

MENU WEGAŃSKIE

(dla każdej opcji menu możliwość wyboru odpowiedniej liczby dań)

PRZYSTAWKA

dotyczy menu nr 3

Carpaccio z buraka z sosem orzechowym i tofu
Sałatka z grillowanym serem halloumi i ziarenkami granatu

ZUPA

Krem z pomidorów i pieczonej papryki
Krem z białych warzyw z nutą oliwną

DANIE GŁÓWNE I

Kotlecik z ciecierzycy i kaszy jaglanej podany na rukoli ze smażonym szpinakiem
Pierogi ze szpinakiem i serem feta okraszone masłem

DANIE GŁÓWNE II

Papryka nadziewana komosą ryżową z warzywami
Gołąbki z kaszą jaglaną i grzybami w sosie pomidorowym

DANIE GŁÓWNE III

Kaszotto ze szparagami i skórką z cytryny
Placuszki z cukinii z dipem jogurtowo-ziółowym

DESERY

Panna cotta z musem malinowym
Pudding z nasion chia z sosem mango

KOLACJA I

Ragout warzywne
Risotto z pieczarkami i pieczoną dynią

KOLACJA II

Makaron z pesto pietruszkowym i suszonymi pomidorami
Curry warzywne z kalafiosem, ciecierzycą
Burger wegański z pasztecikiem faszerowanym pieczarkami
Jabłko pieczone z bakaliami z sosem toffi

BESKIDZKI BUFET NA ZIMNO - 64 zł / os.

Wędliny De Silva Natural Farm:
szynka, karczek, schab, boczek, kielbasa swojska
Pstrąg wędzony,
Kaszanka
Galantyna wieprzowa
Smalec, ogórki kiszzone
Śliwki w boczku
Sery wędzone (oscypek, korbacze, gołka)
Paszтет wieprzowy z konfiturą żurawinową
Chrzan
Masło, chleb

BESKIDZKI BUFET NA CIEPŁO - 79 zł / os.

Żurek na zakwasie z białą kielbasą
Beskidzki bigos
Żeberka duszone w kapuście
Golonko w piwie (np. cieszyńskim)
Indyk pieczony
Pierogi z mięsem
Pierogi z kapustą i grzybami
Kluski ziemniaczane okraszone słoniną
Sałatka ziemniaczana z kurdybankiem

BESKIDZKA KOLACJA Z GRILLA - 89 zł / os.

Karczek
Biała kielbasa
Pstrąg
Udziec drobiowy
Żeberko w miodzie
Szaszłyki warzywne
Szaszłyki mięsne
Oscypek
Ziemniaki pieczone
Beskidzki bigos
Kompozycja sałat
Pieczywo,
Ketchup, musztarda, żurawina,
sos czosnkowy

W OGRODZIE

CEREMONIA ŚLUBU

W cenie 1500 zł:

- miejsce ślubu altana w ogrodzie
- 10 krzesel
- dywan

DODATKOWE

PROPOZYCJE

SŁODKIE BUFETY

Słodki bufet standard - 29 zł / os.

Ciasta, babeczki, makaroniki, mini bezy, trufle, deserki, muffinki, tarta

Słodki bufet premium - 39 zł / os.

Ciasta, praliny, makaroniki, deserki, donaty, tarta, muffinki, mini bezy, babeczki, cake pops

FONTANNA CZEKOLADOWA Z OWOCAMI

- 30 zł / 1 os. (4 h)

TORTY WESELNE – 35 zł / 1 os.

Mascarpone z owocami sezonowymi
(jasny biszkopt, bita śmietana, serek mascarpone, owoce sezonowe)

Malinowa chmurka

(jasny biszkopt, bita śmietana, żelka malinowa)

Cherry

(czekoladowy biszkopt, jasny biszkopt, krem śmietankowy, krem czekoladowy, wiśnie w żelu)

Royal

(orzechowy biszkopt, krem kawowy, bita śmietana, chrupanka czekoladowa)

Marakuja z bezą

(jasny biszkopt, bita śmietana, żelka marakuja, beza)

Oreo

(czekoladowy biszkopt, bita śmietana, serek mascarpone, beza, ciasteczka oreo)

Śmietankowo-czekoladowy

(czekoladowy biszkopt, jasny biszkopt, krem czekoladowy, krem śmietankowy)

Orzechowo-czekoladowy

(czekoladowy biszkopt, orzechowy biszkopt, krem czekoladowy, krem orzechowy)

Tiramisu

(czekoladowy biszkopt, jasny biszkopt, pączowany kawą, bita śmietana, serek mascarpone, amaretto)

DEGUSTACYJNA PACZKA SŁODKOŚCI

- 79 zł / 1 os.

ZNAJDZIESZ W NIEJ

4 smaki tortów

Oreo, Malina, Royal, Marakuja z bezą,

Cherry na mascarpone

4 ciasta

Sernik, Makowiec, Ciasto z galaretką,

Ciasto tortowe

COCTAIL BAR

Obsługa barmańska - 1500 zł / 7 h

każda kolejna rozpoczęta godzina 150 zł

Drinki (wszystkie rodzaje) - 25 zł / 1 szt.

Pakiet no limit 140 zł / 1 os. / 7 h

dostępnych jest 6 rodzajów drinków do wyboru z listy poniżej

każda kolejna rozpoczęta godzina 6 zł / 1 os.

Propozycje drinków

Mojito

(rum, mięta, limonka, syrop cukrowy, woda gazowana, kruszony lód)

Sex on the beach

(wódka, syrop brzoskwiniowy, sok pomarańczowy, sok żurawinowy)

Gin Fizz

(gin, syrop cukrowy, woda gazowana, cytryna, limonka)

Cuba Libre

(rum, limonka, pepsi)

Pina Colada

(rum, syrop kokosowy, sok ananasowy)

Aperol Spritz

(aperol, prosecco, woda gazowana, pomarańcza)

To Hell

(whiskey, martini dry, sok ananasowy, pomarańcza)

Bloody Mary

(wódka, sok pomidorowy, sos Worcestershire, seler naciowy, przyprawy)

Passion Lemonade

(wódka, syrop z marakui, 7-up, limonka)

Unicorn (0 % alcohol)

magiczna mikstura owoców, soków

i syropów o różnych smakach

(magiczna mikstura owoców, soków

i syropów o różnych smakach)

ALKOHOL – OPEN BAR / 7H

Propozycja I - 115 zł / 1 os.

Piwo, wódka, wino domowe

Propozycja II - 140 zł / 1 os.

Whisky, piwo, wódka, wino domowe

Propozycja III - 150 zł / 1 os.

Whisky, piwo, alkohole regionalne w bufecie, wino domowe, wódka

Każda kolejna rozpoczęta godzina 15 PLN / os.

BUFET LEMONIAD - 20 zł / 1 os.

4 smaki

(cytrynowa, pomarańczowa, arbuzowa, grejpfrutowa)



MERCURE
HOTEL
CIESZYN

Zapraszam do kontaktu
Katarzyna Jasionowicz
Tel. +48 502 198 129, e-mail: katarzyna.jasionowicz@accor.com
MERCURE CIESZYN ul. Motelowa 21 | 43-400 Cieszyn

